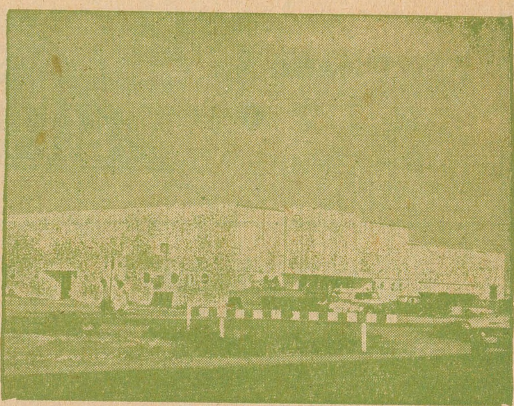
Red.: LA ESPERANZA - Tel. 2400 | Circulacion: 6000 Gratis | 7 Februari 1963

Esperanza news

★ ANNO 1 ★ | No. 25



- PRO PATRIA -



General Printing Co.

Nº 2

TREMENDOUS PUBLIC INTEREST AT THE OPENING OF LA ESPERANZA'S MEAT MARKET

Saturday last week, great interest was shown by the thousands of Customers of La Esperanza at Oranjestad, when the Inauguration of the Meat Market in this Supermarket took place. The permit finally came out a few days before the Opening of this Meat Market, which is not only Fully Airconditioned, but also equiped with the most modern accessories and which will be managed by a years old expert in Butchery, in the most hygienical way.

The Meat market, which will from now provide the thousands of customers of La Esperanza, and the Public of Aruba in general daily with fresh Meats, Mutton etc., will be opened daily from 8.00 a.m. till 6.00 p.m.

To give our Readers an idea of the costs involved, we are publishing the following figures: Cost of Construction, including walltiles and Air Conditioners approximately Fls. 8.000.— This does not include the other Equipment necessary in a meat market, such as hooks, knives, electrics saws, grinders etc.

Again La Esperanza demonstrated the goodwill, to try to help the entire community of Aruba, because from now on the Customers of La Esperanza in Oranjestad, can also obtain fresh meats during the whole day at La Esperanza prices.

These meats and mutton include among others: Soup Meat, Stews, all kinds of Pork, Mutton, Beefsteak, Liver, Tenderloin etc. etc.

To our Readers, who have not yet visited this Meat-Market, goes a cordial invitation, by means of this article in Esperanza News, to pay a visit to La Esperanza's Meat-Market as soon as possible, and compare Quality and Prices of the fresh meats and mutton, sold by La Esperanza, the ONLY Supermarket in Aruba, which has a Meat Market. And what kind of Meat Market!! Super hygienic . . . Ultra-Modern, completely air-conditioned.

E MERCADO DI LA ESPERANZA NA PLAYA A HALA HOPI INTERES NA SU APERTURA

Diasabra siman pasa, tabatin hopi interes pa banda di e miles y miles clientenan di e Supermercado di La Esperanza na Playa, ora e MERCADO den e Supermercado aki a habri su porta oficialmente pa Pueblo di Aruba.

E Permit pa e Mercado aki, por fin, despues di mas cu un aña, a worde obteni algun dia prome cu e apertura y awor tur clientenan di La Esperanza na Playa, tambe por haya tur clase di carni, frescu frescu tur dia for di e mercado.

E Mercado a costa mas o menos Fls. 8.000.—, esta pa e construccion pasobra e ta completamente aire condiciona, Super hygienico y Ultra-moderno.

Ademas den e mercado aki ta traha un experto di hopi añas caba, mientras entre algun siman mas, un otro empleado lo worde manda pa Puerto Rico pa 6 siman pa studia den ramo di carneceria.

Atrobe La Esperanza a demontra cu e ta busca tur manera pa yuda Pueblo di Aruba, pasobra di awor en adelanti, henter Pueblo di Aruba por haya carni frescu, for di mainta 8 'or te 6 'or di atardi na La Esperanza na Playa tambe.

Den e mercado aki clientenan lo por haya entre otro:

Carni Sopi, Carni di Stoba, tur clase di Carni di Porco y di Bestia Chiquito, Biefsteak, Higra, Carni mula, Lenga di Vaca, Lomo, Lomito, y hopi otro clase di carni fresco mas.

Pa nos lectores, cu no a bishita e Mercado di La Esperanza na Playa ainda, ta bai un cordial invitacion pa medio di Esperanza News, pa bishita e Mercado aki asina pronto posibel, p'asina compara Calidad y Prijsnan di e carni frescu aki den e UNICO Supermercado aki na Aruba, cu tin un Mercado. Y Ki mercado, Super hygienico y Ultra Moderno completamente aire-condiciona cu servicio di E x p e r t o den ramo di carneceria.

UIT DE KEUKEN

INGEWANDENSOEP

SOPI MONDONGO

1 Mondongo en poten; 2 liter water; 6 aadappelen; 1 ui; enige olijven en kappers; proment; een pitje knoflook; roecoe.

Men maakt een dag tevoren de ingewanden goed schoon, wast ze met veel citroen en zet ze met de 2 liter water op het vuur, de ui, de knoflook wat zout en de proment.

Men laat alles gaar koken en voegt er wat water bij indien het te veel verkookt, want het geheel moet zeker 3 á 4 uren koken. (Daarom wordt de mondongo meestal een dag tevoren reeds gekookt). De volgende dag warmt men de mondongo op, voegt de geschilde en in stukken gesneden aardappelen er bij, daarna de olijven, kappers en de roecoe.

VIS IN DE OVEN

1 Pond vis; 2 lepels boter; 2 lepels azijn; 1 lepel kappers; 2 lepels olie; ½ glas witte Rijwijn of droge witte Italiaans wijn; proment; mosterd; ui; peterselie; zout; 4 sneetjes brood.

1 Pond vis in moten koken met ui, proment, peterselie en zout. Het brood zonder korst in water weken en uitknijpen. Voeg bij het brood de boter, olie azijn, kappers de wijn, ui, peterselie, proment, mosterd en zout. Roer alles goed door elkaar. Doe in een vuurvaste schotel een laag hiervan, dan een laag van de in stukjes gesneden vis en dan weer een laag van het mensel. Met paneermeel bestrooien en in de oven gaar laten worden.

GESTOOFDE POMPOEN

PAMPOENA NA BERDURA

2 Pond pompoen met hard vruchtvlees; 4 dl. kookvocht; 50 gr. boter; 30 gr. meel; zout; peper; geraspte lemoenschil.

De pompoen schillen, wassen en in tamelijke grote dobbelstenen snijden. Koken in zoweel water met iets zout, dat de stukken half onder water staan; ongeveer 10 min.

De bloem met 30 gr. van de boter licht bruin fruiten. 4 dl. van het kookwater toevoegen en er een mooi gebonden saus van koken. De geraspte lemoenschil, zout en de pompoenstukken ongeveer 15 min. in de saus verwarmen zonder ze te laten stoven, de rest van de boter vlak voor het opdienen door roeren.

Men kan ook de smaak verhogen, door toevoeging van in blikjes gesneden ham of kaas. Behalve deze bereidingen kan men de pompoen, nadat zij geschild en in dobbelstenen gesneden is, gewoon koken en als groenten eten of inplaats van aardappelen.

AUBERGINES MET VLEES

BEREGEIN CU CARNI

4 Aubergines; 1 pond rundergehakt; 100 gr. boter; bloem; 1 ui; 1 eetlepel gehaktepeterseli; 1 dl. tomatenpuree; zout; peper.

Verwijder van de aubergines de gekleurde schil, snijd de vruchten in de lengte in tweeën, bestrooi ze met zout en laat ze zo een paar uur staan. Droog ze dan goed af met een schone doek, wentel ze door bloem en bak ze met 60 gr. boter mooi bruin.

Vermeng het rundergehakt met de gesnipperde ui, die in de overige boter lichtbruin gesmoord is, voeg er de gehakte peterselie, zout en peper bij.

Laat in de koekepan, waarin de aubergines zijn gebakken, het aangemaakte gehakt met de boter roerende gaar en lichtbruin worden. Leg dan, laagsgewijs, in een vuurvaste schotel beurtelings gebakken aubergines en gehakt. Overgiet de schotel met de tomatenpuree, zet het gerecht dichtgedekt in de oven en laat het daarin door en door warm worden.

Ook kan men de aubergine in de lengte in tweeën snijden en snijdt het vruchtvlees diep kriskras in, zonder de huid te beschadigen en friet ze grondig. Daarna haalt men het vruchtvlees er voorzichtig uit en beschouwt de halve lege aubergine als dienschalen.

Het vruchtvlees kan men nu met van allerlei vermengen, b.v. met gehakte champignons, geraspte kaas of een kruidige vleesvulling, bestrooi de gevulde helften met welbeboterd paneermeel en zet ze even in de oven.

NAGERECHT

ANANASCAKE

BOLO DI ANANAS

½ Cup boter; 1 cup suiker; 2 eieren; 1 cup verse fijngemaakte ananas; 2 cups meel; 2 theelepels bakpoeder.

De boter tot room roeren, de suiker toevoegen. Onder goed roeren één voor één de eierdooiers, vervolgens de ananas zonder sap. Voeg de gezeefde bloem en bakboeder toe en de zeer stijf geklopte eiwitten.

In een beboterde vorm overdoen en een uur bakken in een oven op 350º F. warmte. Laten afkoelen en na het storten bedekken met de volgende saus.

2 Cups poedersuiker zeven, 3 lepels ananassap toevoegen en samen goed kloppen tot een roe-

Vervolg pag 3

Vervolg van pag. 2

machtig geheel verkregen wordt. De cake verder versieren met stukjes ananas en halve kerstjes.

GECONFIJTE TAMARINDEN

50 Mooie tamarinden met weinig pitten; 1 l. water; 1 pond suiker.

De tamarinden pellen en één dag in de zon drogen. Het water koken met de suiker tot het een stroopje is en over de tamarinden schenken. Een dag laten staan. Daarna de stroop opnieuw inkoken (zonder de tamarinden) en weer over de tamarinden schenken. Dit zo 5 dagen herhalen. Daarna de tamarinden op een zeef laten drogen en door suiker wentelen, om aan elkaar kleven te vermijden. Men doet er tevens goed aan, elke tamarinde in een klein stukje boterhammenpapier te wikkelen.

En vergeet U vooral niet, dat al deze artikelen die U nodig heeft om deze heerlijke recepten klaar te maken, zoals gewoonlijk steeds vers en tegen de laagste prijzen in de Supermarkets van LA ESPERANZA verkrijgbaar zijn.

NOS SECCION HUMORISTICO

BON PAGO

Tabata 2 'or di madruga, ora telefoon na cas di Sr. Jansen a bel y lamtando for di un sonjo dushi, el a contesta un poco rabia: "Ja cu Jansen".

Un stem na otro banda di e linja a bisa: "Aki ta cu Schrikmans, bo biciña. Jansen, mi a yama pa informa bo cu bo cacho a mata tres di mi galinja mas gordo y valente!" Aki Schrikmans a sera e telefoon.

Su siguiente dia pa 3 'or madruga, e telefoon di meneer Schikmans a bel y ora el a lamtele, el a tende un stem conoci ta bisa: "Aki ta cu Jansen, bo biciña. Schrikmans, mi kier a informa bo en coneccion cu bo yamada di ayera madruga cu mi NO tin cacho." Y aki Jansen a sera e telefoon.

CONTESTA DI PAPA

Na Universidad di Medellin ora un estudiante druip pa tur tres examen, e mester bandoná universidad. Un tercio cu tabata ariba paranda so a druip tres biaha y nan a saké pone ariba caya. El a manda un telegram pa su papá: Papa m'a druip tur tres biaha. Mi ta pará ariba caya, manda cien pesos pa mi.

Su mañan el e recibi siguiente contesta di papa: Si bo ta para ariba caya, subi acera pa auto no trapa bo. Saludos, Papa.

OCULISTA

Jan su wowo tabata haci cos straño. El a cuminzá mira tur cos dobbel.

Pero e oculista di cuné: Ta burachi lo bo ta querido. Ora cu bo cañá kita bo ta mira bon atrobe.

Mi no sa dal bitter, meneer, Jan a contesta. Ta mi wowo mes ta malo. Biniendo den un bus p'akinan, tabata tin un señorita sinta mi dilanti y mi tabata mira dos lugar di un.

Lo ta ohochi nan tabata, querido, e oculista a contesta.

Semper nan ta duna mi un webo na desayuno. Awe mi tabata mira dos ariba mi tayó; Jan a bolbe bisa.

Lo t'un cos extra nan a haci cu bo awe; e oculisto a bolbe bisa, y awor mi tin cu pidi bo di laga un otro patiënt bini na beurt, ora cu bo cañá kita, lo bo ripara cu bo wowonan ta bon, bon.

Cuanto mi debe bo, meneer? Jan a puntra sará.

Diez florin, e oculista a contestá.

O.k., Jan a respondé y el a buta cinco florin ariba mesa, sali bai.

E CABAI

Un tipo tabata soña y den su soño cada bez e tabata menciona e nomber: Marion, Marion . . .

Su siguiente mainta su casa a puntrele ta kende e Marion ta, cu el tabata soña cu né.

Marion, e homber a contestá, Ah . . . wel . . . esey ta un cabai cu m'a pusta riba dje, mañan tin e careda di cabai na Caracas, corda mi pa mi scucha radio pa mi tende si Marion a gana.

Atardi ora meneer a yega cas foi su trabao, su señora a bisele bon stijf: Awe merdia banda di tres 'or bo Cabai a yama bo na telefoon . . .

PICHIRI

Dos tercio pichiri cu no a mira otro diez aña largo a bin topa cu otro y esun di cu e otro: Miguel, caramba, mi ta contento di a mira bo, homber; ban dal un bitter celebra e encuentro aki.

Comó no, Miguel a respondé, pero corda t'ami a triet biaha pasá.

GAÑAMENTO CONGELA

Un explorador, cu a bai noordpool, tabata broma cu su amigonan: Caminda nos tabata kampeer tabata asina frio cu e vlamnan dje candela a vries cu nos 'n por a pagele . . .

Riba cuá un otro explorador, cu a jega di bai Zuid-pool, a contestele: Esey ta nada; caminda nos tabata sinta combersá, tabata asina frio cu e palabranan tabata sali foi nos boca na pida, pida ijs, y nos mester a hasanan pa weta ta kiko nos tabata papia cu otro . . .

VOORGEVOEL

Dokter: Masha masha pabien, meneer Jansen.

(Jansen kende su señora a caba di duna luz). Dokter ta sagudiendo tur dos mi mannan; ta . . . ta . . . o . . . chochi mi señora a haya?

HM.

Mama (with concern) Paul brought you home rather last night, didn't he?

Daughter: Did the noise disturb you, mama?

Mama: No, it was the silence.

EIGHT PLUS TWO, PLUS ONE

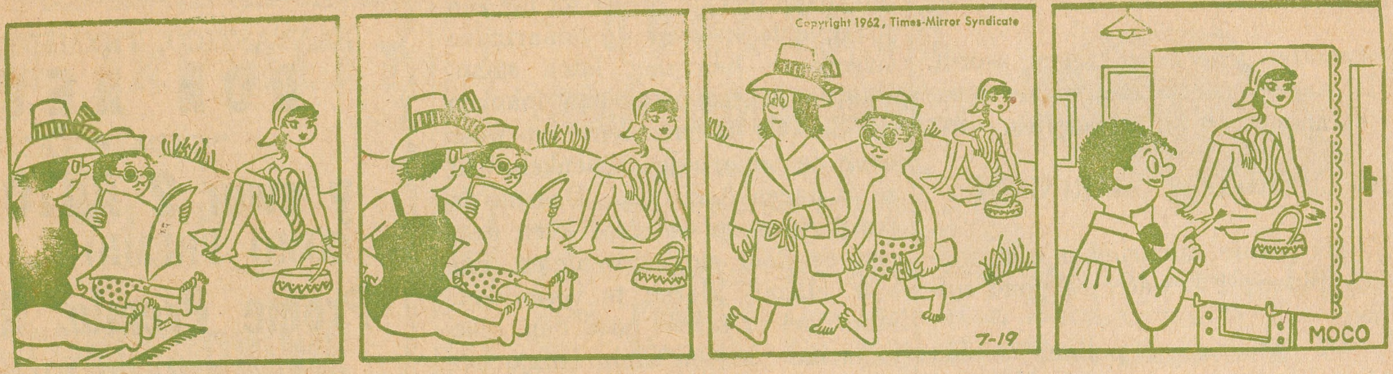
Teacher: John, can you tell me how many apples were involved, when Adam and Eve were put out of the Garden of Eden?

John: Eleven.

Teacher: Explain to me how you get at eleven, John.

John: Well, Eve ate, Adam too, and the devil won.

AVENTURANAN DI ALFREDO



NOVELA: FLOR MARIA

Ora cu e pelicula a caba Flor a bisa Pablo na un manera masha indeferente: Bonochi Pablo.

Mi ta compaña bo Flor, Pablo a bisa.

No, masha danki, mi tin un chauffeur pa hiba mi.

Ora cu e chauffeur a habri e porta di auto (despues cu Thomas y Pitusa a sali bai cu nan auto) Pablo a drenta hunto cu Flor.

Mi tin gana di compaña bo Flor.

No tin mester.

Pablo no kier a baha abouw y Flor a duna e chauffeur un señal pa e sali cu ne.

Unda bo tabata tur es tempo?

Mi ta supone cu bo sa.

No, mi no sa.

Mi a bai Valencia.

Bo so?

Kiko ta importa bo?

Hopi.

Hm, hopi. Kiko bo ta kere? Bo ta insultami, bo ta ofende mi y awor bo kier recoge, sin hasi ningun esfuerzo, loke mi a ofrece bo tur e tempo.

Pablo a purba tene Flor su man, pero Flor a ranka su man.

Bon laga nos lubida tur cos Pablo a bisa.

Bisa bo chauffeur para pa mi baha aki nan. E ora bo mester camna bai Madrid den e frieuw aki.

No ta nada. Un poco frieuw ta bon. Chauffeur para!

Pablo stop di hasi cos di loco. E auto a para y Pablo a baha.

Te mañan Flor.

Pero . . .

Flor kier a bisa algo, pero ya Pablo a camna bai.

Despues di un siman Pablo a decidi di bai cerca Flor.

Flor a keda un poco sorprendi, ora cu Pablo a jega cerca dje.

Bo ta drenta?

Sigur no.

Bo no ta sali? Pablo a puntra.

No, ta hasi mucho frieuw.

Pero pakiko bo ta sinta den scur?

Wel pasobra mi ta gusta scuridad.

Mi a bin bisa bo cu mi kier casa cu bo.

Flor a tira un salto den e canapé, caminda e tabata sinta y e a cuminza hari manera cu ta loco e ta bai bira.

Pablo a sacudiele, pero como Flor no kier a stop, el a cohe braza. Cu un stem suave Flor a bisa: Abo ta nifica tur cos pa mi.

Tabata banda di dies or, ora cu Pablo a decidi di bai su cas.

Y ki dia bo ta bini mi cas? Pablo a puntra.

Awor mes si bo kier.

Ora Pablo a jega su cas el a laga Flor drenta prome.

Ta abo t'ey? E mama a puntra.

Ora cu nan a camna bai paden, y e mama di Pablo a lanta cara mira, e a keda sorprendi.

Flor Maria, e mama di cu ansia, nunca mi por a pensa cu bo a bin bishita mi.

Un biaha mi tabata kier a drenta paden hunto cu bo, pero mi no a hasié. Mihor mi a hasié si.

Y lo mi no tabata tin un aña di sufrimiento.

Pero awor mi ta bai casa cu bo yiu.

Mi yiu, laga mi sunchi bo, y perdona mi tur e daño cu mi a causa bo.

Bo no a causa mi ningun daño.

Manera mi ta mira ta tur hende di mes ta bai casa. Mary a bisa.

Gonzalo a caba di pidi mi pa casa y Miguel a puntra Tere caba.

Nos lo casa aki tres siman, Pablo a bisa.

Despues di un bon rato, Flor a decidi di bai cas. Ora cu e a jama tur hende ayo, e a bisa Pablo na porta: Mi kier pa bo mama bin biba cerca nos.

Bo ta haja ta bon? Pablo a puntra.

Sigur no.

Y cu un beso intenso Flor a despedi di Pablo y a drenta den su auto.

Despues di nan matrimonio, señora Maria Vigil a bai biba cerca Pablo y Flor, y tur loque cu a pasa, a worde lubida pa semper.

FIN.

LOKE MUCHANAN DI SCHOOL TA BISA :

cu nan a haya tende, cu La Esperanza ta e U N I C O Compania di Supermercadonan, cu tin un mercado ultra moderno y hygienico den cada uno di e Supermercadonan;

cu dia pa dia La Esperanza ta haya mas y mas clientenan nobo, cu una bez nan a bishita La Esperanza UN biaha, nan ta bira un di e miles di clientenan contento y satisfecho;

cu durante e welga na haafnan di Merca, y te awor, mas cu 12 avion a tira biaha especial pa La Esperanza, yen carga cu tur clase di cuminda, carni, berdura y fruta fresco p'asina tur e clientenan por a haya tur sorto di articulonan y comestibles, loke nan tabatin mester diariamente;

cu dia pa dia, mas y mas hende ta lesando Esperanza News y ta keda convenci di su necesidad pa Comunidad Arubano;

cu muy pronto, segun nan a tende di un fuente desconoci, Redaccion di Esperanza News lo saca un kolom nobo den e Corant aki, cual lo ta masha interesante.